



Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

231-232 | Juillet-Octobre 2005
Vignobles de l'hémisphère sud

Modèles et influences dans la vitiviniculture chilienne

Ariane de Palacio



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/312>

DOI : 10.4000/com.312

ISSN : 1961-8603

Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2005

Pagination : 423-424

ISSN : 0373-5834

Référence électronique

Ariane de Palacio, « Modèles et influences dans la vitiviniculture chilienne », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 231-232 | Juillet-Octobre 2005, mis en ligne le 01 juillet 2008, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/com/312> ; DOI : 10.4000/com.312

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

© Tous droits réservés

Modèles et influences dans la vitiviniculture chilienne

Ariane de Palacio

- 1 Du point de vue de son histoire vitivinicole, le Chili se comprend dans un contexte mondialisé. En effet, sa construction a suivi différents modèles. Ce vignoble s'est constitué en deux grands temps qui correspondent à deux grandes tendances, l'une dans la reproduction de l'héritage européen, tout particulièrement sous l'influence de Bordeaux, l'autre consistant à un rapprochement et une identification au Nouveau Monde dont il est aujourd'hui une figure incontournable.
- 2 Depuis sa création par les colons européens jusque dans la seconde moitié du XX^e siècle, le modèle bordelais a prédominé par différents aspects, apportés et appliqués par de nombreux acteurs français et européens, à l'origine du vignoble chilien moderne. Tels sont les cas dans les techniques, principalement, par l'apport de cépages tels que le Cabernet Sauvignon et le Merlot principalement pour les rouges, le Sauvignon blanc et le Chardonnay pour les blancs, mais aussi par la culture en espalier et les modes de vinifications jusque dans l'adoption de la traditionnelle bouteille bordelaise ; dans la formation par ailleurs : la plupart des œnologues chiliens âgés de plus d'une quarantaine d'années ont fait leurs études en France, très souvent à Bordeaux. Ce sont ces mêmes professionnels qui mirent en place un cursus d'œnologie au sein des universités chiliennes, et qui en sont actuellement en charge.
- 3 Cependant, le modèle bordelais réside surtout dans sa conception du vin, aristocratique, basée sur les « châteaux ». Dans la société chilienne, de classe, où la production et la consommation de vin fut, dès la création du vignoble, un marqueur social, ce dernier aspect s'est profondément ancré dans la construction de solides représentations du vin. Si, au XIX^e siècle, les vignes chiliennes produisaient un « Bordeaux » chilien, il s'agissait en fait de faire « un vin de qualité pour des gens de qualité »
- 4 Cependant, devant la nécessité de se tourner vers l'exportation, de moderniser le vignoble et de se confronter commercialement aux vins de l'« ancien monde », le Chili s'est ouvert à de nouvelles influences, de nouvelles conceptions. Dans la seconde moitié du XX^e siècle,

encouragé par le modèle libéral qui s'affirme alors, le vignoble chilien s'assimile aux autres modèles émergents du monde du vin : les États-Unis, puis l'Australie depuis une dizaine d'années. Ces nouvelles influences se caractérisent par une conception bien différente de celle du modèle bordelais : libérale, entrepreneuriale, industrielle.

- 5 Cette nouvelle tendance privilégie la technicité, l'innovation. Les années 1980 (puis 1990 au Chili), furent le théâtre d'une modernisation des vignobles du « nouveau monde », où la technologie fut au centre des préoccupations. Les processus, aussi bien au niveau viticole que lors de la vinification, furent profondément modifiés, pour aboutir à des installations et des opérations très mécanisées et contrôlées, dans lesquelles l'intervention de l'œnologue est plus complète et plus précise. Ces nouveaux liens se traduisent de même par une ouverture de la formation œnologique chilienne : des partenariats, en particulier avec les universités californiennes, dirigent les jeunes professionnels vers une « mondialisation » de leurs expériences, à travers des diplômes et des stages effectués dans divers pays, comme les États-Unis, l'Australie, mais aussi la Nouvelle Zélande ou l'Afrique du Sud.
- 6 Comment alors concilier ces deux modèles que tout oppose *a priori* ? Si, durant les quinze dernières années, une certaine course à la modernité a prédominé, le modèle bordelais n'en a pas été pour autant oublié. Tout d'abord parce que la longévité de son influence a construit le vignoble chilien et modelé l'imaginaire du vin, ensuite parce que la France reste une référence mondiale primordiale, sinon la principale, en la matière. Mais aussi parce que la société chilienne, bien qu'ouverte à un certain libéralisme économique, reste profondément de classe, et que le vin demeure une caractéristique de la distinction.
- 7 Le modèle français reste ainsi un idéal dans les représentations liées au vin, à la qualité, au savoir-faire et au savoir-vivre. Il reste la référence dans l'aspect artisanal, voire « artistique » du vin, ce qui rend au Chili la place de l'œnologue centrale dans le processus. La filiation avec Bordeaux est très souvent invoquée dans les discours de marketing comme garantie d'une certaine qualité (« à la manière bordelaise », « au savoir-faire bordelais » peut-on lire sur différentes étiquettes) Les vignobles français restent un lieu de passage des jeunes œnologues, qui vont effectuer des vendanges dans le Bordelais ou en Bourgogne. Il incarne, si les nouvelles influences se basent sur un pragmatisme audacieux, les valeurs et l'héritage qui constituent l'imaginaire indissociable de la consommation de vin.

AUTEUR

ARIANE DE PALACIO

Maître en Géographie, Université Michel de Montaigne- Bordeaux 3